

**26 Septiembre 2015**

**Día de reflexión en Fitor**  
**MENÚS**

**Desayuno en Mas Cals**

Brasa: *Panceta y butifarra Fita de La Bisbal*  
Embutido cocido: *Blanca, Hígado y Negra de Fita de La Bisbal*  
Embutido curado: *Longaniza y Fuet dulce Saló de Ullastret*  
*Pan cocido con leña de Can Torrent de La Bisbal y Leche de Mas Eusebi de Fonteta*  
*Mermeladas y Miel de la finca*  
*Vino del Mas Molla de Calonge*

**Aperitivo en la terraza del Mas Plaja**

*Tartar de gamba de Palamós con emulsión de sus cabezas embebida en berenjena*  
*Servido con Manzanilla La Guita*  
*O*  
*Butifarra dulce de Fita de La Bisbal con manzana y cebolla caramelizada*  
*Servido con Banyuls Pyrenne*  
  
*Aceitunas españolas, embutido seco*  
*Vermut Yzaguirre de El Morell Gran Reserva*

*Bloc de Foie entier maison con higo del Mas Cals tibio*  
*Servido con Muscat de Rivesaltes*

**Almuerzo en la Volta del Forn del Mas Plaja**

*Gazpacho emulsionado de sandía y tomate con menta*

*Suquet de Mero de Palamós*  
*con Mestral (Malvasía y Xarel·lo) 2014 de Can Sais de Vall-Llobrega*

*Recuit de Fonteta con mermelada de Cidro de Fitor*

*Café y Licores monacales*

\*\*\*\*\*